

Crumble owsiane z owocami/ Owoce pod owsianą kruszonką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6-8

Czas pieczenia: 25-40 min + 10 min studzenie

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Piekarnik rozgrzać do temp 180°C.

Krok 2 - Jabłka umyć, obrać, przekroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne. Jabłka pokroić na kawałki ok 2-3 cm, ułożyć na cały spód formy do pieczenia wysmarowanej masłem.

Krok 3 - Truskawki umyć, oderwać szypułki. Większe truskawki przekroić na pół, ułożyć równomiernie na jabłka. Jabłka i truskawki posypać malinami.

Krok4 - Do naczynia miksującego założyć nóż.

Krok 5 - Włożyć 100 g masła pokrojonego na kilka kawałków oraz 100 g płatków owsianych, 100 g mąki pszennej tortowej, 100 g cukru i 50 g orzechów włoskich łuskanych lub blanszowanych migdałów. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać kruszonkę – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Kruszonkę wyłożyć na owoce tak, aby przykryła całą powierzchnię owoców.

Krok 7 - Naczynie z owocami i kruszonką wstawić go piekarnika nagrzanego do 180°C, piec przez ok. 35 -40 min aż kruszonka będzie rumiana. Wyjąć z piekarnika, odstawić

na ok. 10 minut, podawać na ciepło lub ostudzić i podawać zimne.

Wskazówki :

Wskazówki – Można stosować dowolne owoce, np. tylko jabłka, tylko truskawki, wiśnie bez pestek, śliwki lub inne mieszane. Można stosować owoce mrożone, które po wyjęciu z zamrażarki trzeba pozostawić w temp. pokojowej na ok 15 min.

Uwaga! Po wyjęciu z piekarnika owoce są bardzo gorące! Ciasto należy pozostawić na kilka/kilkanaście minut do przestudzenia.